

Перечень практических заданий для дифзачета по ПМ 03 «Приготовление супов и соусов»

группа ПК 16, мастер п/о Назарова М.Д.

1. № 108. Борщ с капустой и картофелем
2. № 109. Борщ с картофелем
3. № 110. Борщ московский
4. № 111. Борщ флотский
5. № 112. Борщ сибирский. № 113. Фрикадельки мясные
6. № 116. Борщ украинский. № 117. Пампушки с чесноком
7. № 119. Щи со свежей капустой
8. № 126. Рассольник
9. № 127. Рассольник домашний
10. № 128. Рассольник ленинградский
11. № 131. Суп из овощей
12. № 135. Суп картофельный с бобовыми
13. № 137. Суп картофельный с мясными фрикадельками. № 113. Фрикадельки мясные
14. № 138. Суп картофельный с рыбными фрикадельками. № 226. Фрикадельки рыбные
15. № 139. Суп картофельный с клецками
16. № 142. Суп-лапша домашняя
17. № 145. Суп-харчо
18. № 149. Суп молочный с овощами
19. № 150. Суп молочный с клецками
20. № 227. Солянка сборная мясная
21. № 240. Суп-пюре из картофеля
22. № 242. Суп-пюре из разных овощей
23. № 249. Суп-пюре из свежих грибов
24. № 250. Суп-пюре из крупы перловой или рисовой
25. № 251. Суп-пюре из птицы
26. № 253. Бульон из мясной прозрачный
27. № 254. Бульон из кур или индеек прозрачный
28. № 266. Рыбный бульон (уха) с фрикадельками
29. № 267. Уха с расстегаями

Критерии оценки, ПМ 03 «Приготовление супов и соусов»

[illegible]

Перечень практических заданий для дифзачета по ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»

Оформление и подача блюда

группа ПК 16, мастер п/о Назарова М.Д.

Рыба отварная и припущенная

1. №258. Рыба (филе) отварная (соус польский)
2. № 260. Рыба (филе) припущенная
3. № 480*. Рыба припущенная с соусом белым с рассолом
4. № 481. Рыба по-русски
5. № 482*. Рыба, припущенная в молоке
6. № . Кнели рыбные

Рыба тушеная и жареная

7. № 264. Рыба тушеная в томате с овощами
8. № 265. Рыба жареная
9. № 266. Рыба, жареная целиком
10. № 268. Рыба жареная с луком по-ленинградски
11. № 269. Рыба жареная во фритюре
12. 270. Рыба в тесте жареная
13. № 271. Поджарка из рыбы
14. № 272. Зразы донские

Рыба запеченная

15. № 273. Рыба, запеченная с картофелем по-русски
16. № 274. Рыба, запеченная с яйцом
17. № 275. Рыба, запеченная с помидорами

Блюда из клетчатной массы

18. № 277. Котлеты или биточки рыбные
19. № 278. Шницель рыбный натуральный
20. № 279. Тефтели рыбные
21. № 512*. Рулет из рыбы
22. № 513*. Зразы рыбные рубленые
23. № 514*. Тельное из рыбы
24. № 515*. Хлебцы рыбные
25. № 280. Фрикадельки рыбные с томатным соусом

Блюда из рыбных консервов

26. № 282. Картофельная запеканка с рыбными консервами
27. № 283. Солянка из рыбных консервов на сковороде

Критерии оценки, ПМ 04 «Приготовление блюд из рыбы»

[illegible]

Перечень практических заданий для дифференцированного зачета

НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	ВЫХОД	СЫРЬЁ
1. БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	2000 г (1 шт. 100 г.)	Мука 1351, сахар 284, маргарин 297, меланж 38, дрожжи 34, соль 12, вода 570.
2.СДОБА ВЫБОРГСКАЯ (фигурки)	20 шт. по 100г.	<i>Для теста:</i> мука 1274, сахар 80, маргарин 88, ванилин 0,8, дрожжи 20, соль 14, вода 150, сахарная пудра 12. <i>Для смазки:</i> меланж 52. <i>Для отделки:</i> повидло 152, мак 14, орехи 50.
3.СДОБА ВЫБОРГСКАЯ (фигурки)	20 шт. по 100г.	
4.СДОБА ВЫБОРГСКАЯ (булочка с мучной крошкой)	20 шт. по 100г.	
5.СДОБА ВЫБОРГСКАЯ (батончики)	20 шт. по 100г.	
6.СДОБА ВЫБОРГСКАЯ (булочка сахарная)	20 шт. по 100г.	
7.БУЛОЧКА «РОССИЙСКАЯ»	20 шт. по 60г.	Мука 700, сахар 240, маргарин 100, ванилин 0,4, молоко 100, меланж 70, дрожжи 20, соль 7, вода 230.
8.БУЛОЧКА ЛИМОННАЯ	20 шт. по 50 г.	Мука 560, сахар 100, масло сливочное 210, молоко 140, меланж 84, дрожжи 26, соль 6, вода 40, сок лимонный 4. <i>Для смазки:</i> меланж 30, жир для листов 4. <i>Для сиропа:</i> сахар 16, вода 9,6, сок лимонный 8. <i>Для посыпки:</i> орехи 30.
9.БУЛОЧКА «БРИОШ» (1 способ)	20 шт. по 65 г.	Мука 752, сахар 134, масло сливочное 185, меланж 110,4, дрожжи 31,6, соль 6, вода 268. <i>Для смазки:</i> меланж 29,2, жир для смазки листов 4.
10.БУЛОЧКА «БРИОШ» (2 способ)	20 шт. по 65 г.	
11.БУЛОЧКА «БРИОШ» (3 сп.)	20 шт. по 65 г.	
12.БУЛОЧКА «БРИОШ» (крендели)	20 шт. по 65 г.	
13.КУЛЕБЯКИ	4 шт. по 500г.	Мука 830, сахар 34, маргарин столовый 20, меланж 20, дрожжи 20, соль 8, вода 340, фарш 1060 (по 265 г.). <i>Для смазки:</i> меланж 20, жир для листов 5.
14. КУЛЕБЯКИ	4 шт. по 500г.	
15. КУЛЕБЯКИ	4 шт. по 500г.	
16.КЕКС «МАЙСКИЙ»	2000 г.(20 шт. по 100г.)	Мука высшего сорта 1014, сахар 289, маргарин 200, пудра ванильная 7, изюм 166, меланж 180, дрожжи 41, соль 3, вода 292. <i>Для смазки:</i> маргарин для форм 23, меланж 23. <i>Для посыпки:</i> пудра сахарная 20.
17.КЕКС КОНДИТЕРСКИЙ	2000 г.	Мука 800, сахар 200, маргарин 300, сахар ванильный 16, молоко 200, меланж 320, изюм 160, дрожжи 50, соль 4, вода 30. <i>Для помады:</i> сахар 160, вода 48. <i>Для смазки:</i> повидло 40, жир для смазки форм 20. <i>Для промочки сироп:</i> сахар 120, вино 40, вода 90.

Время на выполнение задания 6 часов.

Критерии оценки, ПМ 08 «Приготовление блюд из рыбы»

[illegible]

Перечень практических заданий для дифзачета по ПМ 08

«Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

- ### 1.ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и орехами.

- ## 2. ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Пирожное «Корзиночка любительская»

- ### 3.ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом.

- #### 4. ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Пирожное «Грибок» с кремом.

- ### 5. ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО: Пирожное «Песочное» с белковым кремом.

- ## 6. СЛОЁНОЕ ТЕСТО: Пирожное «Трубочка» с белковым кремом.

- ## 7. СЛОЁНОЕ ТЕСТО: Пирожное «Трубочка» со сливочным кремом.

- ### 8. ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: Пирожное «Трубочка» с белковым кремом.

- ### 9. ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: Пирожное «Трубочка» с обсыпкой.

- ## 10. ЗАВАРНОЕ ТЕСТО: Торт (профитроли)

- ## 11. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО: Пирожное « Ноктюрн»

- ## 12. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО: Пирожное «Рулет чешский»

- 13. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО:** Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное - прямоугольное).

14. **БИСКВИТНОЕ ТЕСТО:** Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом (нарезное - треугольное).

- ## 15. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО: Торт «Кармен»

- ## 16. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО: Торт «Лимонный»

- ### 17. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО: Торт «Подарочный» (Крем «Шарлот»)

- ## 18. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО: Торт «Незабудка»

- ## 19. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО: Торт «Бисквитно-фруктовый»

- ## 20. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО: Торт «Вечер»

Время волнения задания: 6 часов.

Критерии оценки, ПМ 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

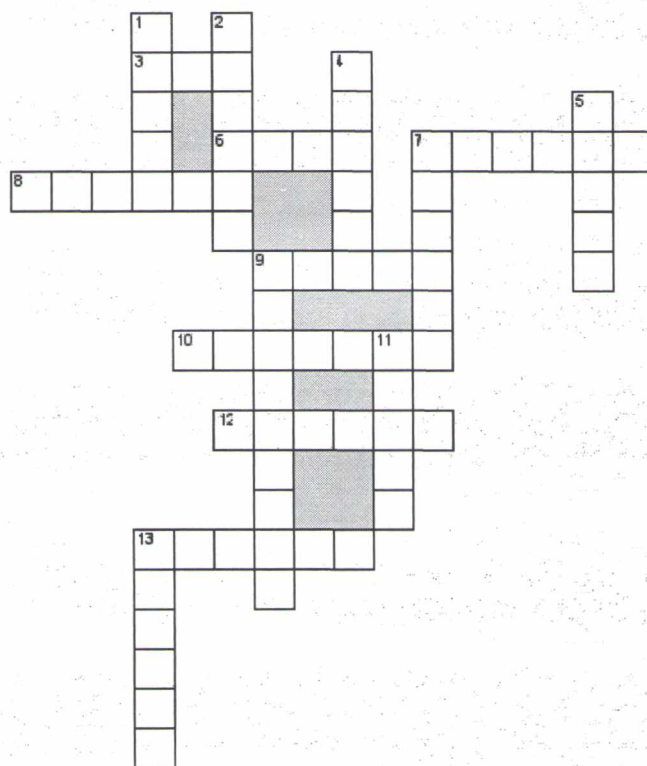
[illegible]

Вопросы технологического диктанта

На работу 10 минут. За каждый верный ответ 1 балл. Наибольшее количество баллов за тех. Диктант – 10 баллов.

Тема «Сладкие желированные блюда» Задание – дайте ответ на вопросы	
1 Желатин - это продукт ...(как готовят)	
2 Желирующие вещества, применяемые для приготовления сладких желированных блюд:	
3 Подготовка желатина:	
4 Технологический процесс приготовления желе –	1- 2- 3- 4- 5- 6-
5 <u>Виды</u> желе:	
6 Мусс - это (внешний вид)	
7 Условия приготовления мусса –	
8 Самбук - это (... из ...)	
9 Бывает мусс на желатине и на	
10 Компоненты крема ванильного из сметаны –	1. 2. 3.

Кроссворд по ПМ 04 – Приготовление блюд из рыбы



По горизонтали

3. Жидкое горячее блюдо
6. Жидкое тесто, в которое обмакивают рыбу перед обжариванием
7. Рассол, в котором солят рыбу
8. Плотный хрящ, заменяющий рыбам осетровых пород позвоночник
9. Отвар из рыб, процеженный и приправленный пряностями
10. Механическая кулинарная обработка, заключающаяся в делении пищевых продуктов на части определенного размера и формы при помощи режущего инструмента или механизма
12. Рыба семейства лососевых, обитает в чистой воде горных рек, в проточных водоемах с быстрым подводным течением
13. Северная морская рыба, родственная камбале

По вертикали

1. Наросты на коже у осетровых и некоторых других видов рыб
2. Черноморская камбала
4. Железный прут для жарения над огнем
5. Рыба семейства скумбриевых
7. Морская рыба с белым плотным мясом: нежным у свежей и хорошо замороженной
9. Делать поперечные надрезы (рубчики) по бокам рыбы перед посолом или жарением
11. Рыбное жидкое первое блюдо кисловато-солончатого вкуса, приготовлявшееся на Руси из жирной рыбы, с солеными огурцами
13. Рыба семейства тресковых

ОЦЕНКА: 13-12 ответов «5»; 11-9 ответов «4»; 8-6 ответов «3»; 5 ответов «2»

Тесты ПМ 01- ПМ 08

Содержание материала

1. Тест № 1 по ПМ 01. Тема «Обработка овощей, плодов, грибов»
2. Тест №2 по ПМ 04.Тема: Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря
3. Тест № 3 по ПМ 05. Тема: «Обработка мяса, сельскохозяйственной птицы»
4. Тест №4 по ПМ 01. Тема: «Тепловая обработка продуктов»
5. Тест № 5 по ПМ 03.Тема: «Супы»
6. Тест №6 по ПМ 03.Тема «Соусы»
7. Тест №7 по ПМ 02. Тема: «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»
8. Тест №8 по ПМ 01. Тема «Блюда и гарниры из овощей»
9. Тест № 9 по ПМ 04.Тема: «Блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, раков»
10. Тест №10 по ПМ 05. Тема «Блюда из мяса, сельскохозяйственной птицы»
11. Тест № 11 по ПМ 02. Тема «Блюда из яиц и творога»
12. Тематический контроль №12 по ПМ 06. Тема: «Холодные блюда и закуски»
13. Тематический контроль № 13 по ПМ 07. Тема: «Сладкие блюда и напитки»
14. Тематический контроль №14 по ПМ 08. Тема: «Мучные блюда. Мучные кондитерские и кулинарные изделия»
15. КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ, КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 1 по ПМ 01-03.
I вариант.
16. КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ, КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 1 по ПМ 01-03.
II вариант.
17. КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ, КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 2. по ПМ 02-05.
I вариант.
18. КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ, КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 2. по ПМ 02-05.
II вариант.
19. КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ, КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 3 по ПМ 06-08.
I вариант.
20. КОМПЛЕКТЫ ЗАДАНИЙ, КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 3. по ПМ 06-08.
II вариант.

ОЦЕНКА:

10-9 ответов «5»

8-7 ответов «4»

6-5 ответов «3»

4-1 ответов «2»

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Билет
б	б	б	в	в	б	в	б	а	б	№

Тест № 2

по ПМ 04, Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

1. Температура проточной воды для вымачивания солёной рыбы
 - а) 5° - 6 °С
 - б) 10° - 12 °С
 - в) 18° - 20 °С;
 - г) 1°- 2°С
2. Рыбу с содержанием жира от 2% до 5% относится к категории:
 - а) тощей;
 - б) средней жирности;
 - в) жирной;
 - г) особо жирной.
3. Наиболее ценным продуктом питания является рыба
 - а) живая;
 - б) охлаждённая;
 - в) мороженая;
 - г) солёная.
4. Виды рыбы, которые относятся к лососевым:
 - а) осетр, горбуша, окунь;
 - б) горбуша, сёмга, форель;
 - в) сёмга, форель, севрюга;
 - г) треска, судак, сельдь.
5. Для жарки основным способом порционные куски рыбы нарезают под углом:
 - а) 40°;
 - б) 60°;
 - в) 90°;
 - г) 30°.
6. Для лучшего прикрепления панировки к продукту, его смачивают в специальной жидкости:
 - а) в молоке;
 - б) в смеси воды и молока;
 - в) в льезоне;
 - г) в сливках.
7. Обваливание продукта в муке или молотых сухарях называется:
 - а) бланшированием;
 - б) панированием;
 - в) фаршированием;
 - г) маринованием
8. В состав котлетной массы на 1 кг чистого филе рыбы входят:
 - а) хлеб пшеничный-250 г.; вода или молоко-100 г; соль-9 г; перец-1г;
 - б) хлеб пшеничный-250 г; вода или молоко-300-350г; соль-20 г; перец-1 г.;
 - в) хлеб пшеничный-300 г; молоко-350 г; соль-20 г; перец-1 г;
 - г) хлеб пшеничный 150 г; вода-250 г; соль-10 г; перец-1 г.
9. В фаршированном виде чаще всего приготавливают:
 - а) треску, пикшу, навагу;
 - б) осетра, лосось, сельдь;
 - в) щуку, судака, карпа;
 - г) щуку, налима, окуня.
10. К головоногим моллюскам относятся:
 - а) омары, лангусты;
 - б) раки, кальмары;
 - в) кальмары, осьминоги;
 - г) мидии, трепанги.

ОЦЕНКА: 10-9 ответов «5»; 8-7 ответов «4»; 6-5 ответов «3»; 4 ответа «2»

Тест №4 по ПМ 01 Тема, «Тепловая обработка продуктов»

1. При тепловой обработке сильнее всех разрушается витамин:

- а) А;
- б) РР;
- в) группы В;
- г) С.

2. Наименьшим потерям питательных веществ способствуют:

- а) варка основным способом;
- б) варка на пару;
- в) припускание;
- г) варка при повышенном давлении.

3. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости – это ...

- а) бланширование;
- б) пассерование;
- в) припускание;
- г) тушение.

4. К комбинированным способам тепловой обработки относят:

- а) варка, припускание;
- б) жарка, тушение;
- в) запекание, термостатирование;
- г) тушение, запекание.

5. Нагревание продукта с жиром или без него при температуре 120° С:

- а) жарка во фритюре;
- б) припускание;
- в) пассерование;
- г) выпекание.

6. Один из способов варки, который чаще всего используют в лечебном питании:

- а) варка основным способом;
- б) варка на пару;
- в) припускание;
- г) варка в СВЧ-аппаратах.

7. Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов:

- а) клейстеризация;
- б) карамелизация;
- в) декстринизация;
- г) гидролиз.

8. Красящее вещество наиболее устойчивое к тепловой обработке:

- а) флавоны;
- б) антоцианы;
- в) каротин;
- г) хлорофилл.

9. Жаренье продукта в большом количестве жира происходит при температуре:

- а) 140-150°С;
- б) 160-180°С;
- в) 180-190°С;
- г) 120-130°С.

10. Сахар (сахароза) при варке компотов, киселей подвергается:

- а) клейстеризации;
- б) инверсии;
- в) денатурации;
- г) эмульгированию.

ОЦЕНКА: 10-9 ответов «5»; 8-7 ответов «4»; 6-5 ответов «3»; 4 ответа «2»